

Mahl anders - Rezepte für THAI EINTOPF vegan

Wir empfehlen:

nach dem Öffnen gleich heiß oder kalt genießen.

Weitere Rezepte für diesen Eintopf:

Salat:

An heißen Tagen 1 Becher (125g) Naturjoghurt dazutun, mit gerösteten Nüssen oder kernen, etwas Ingwer verfeinern und kalt genießen.

Suppe/Eintopf:

Für eine größere Portion 100ml Mandelsahne dazutun, sowie frische Kräuter, Frühlingszwiebeln und Zuckerschoten.

Dazu passt Reis oder Nudeln.

Couscouspfanne:

Den Inhalt erhitzen, 80g Couscous rein streuen, quellen lassen, je nach Geschmack Thaibasilikum u.a. dazu, sowie geröstet Erdnüsse, Datteln und Chili! Fertig ist die Couscus-Mahlzeit!

Passt auch als Beilage zum Grillabend für Fisch und Fleisch!

Auflauf/Salat:

Den Eintopf in eine Auflauf form gießen, je nach Appetit 100-200g Tofu-Würfel dazugeben und bei ca. 8 Min. auf Oberhitze grillen.

Als Thaisalat den Auflauf einfach nicht in den Ofen schieben und gleich kalt genießen. Beide kann mit Frischen Kräutern verfeinert werden!

Dip:

Der Thaeintopf kann auch mit 2-3 Dattel, 80-100g Cashewkernen püriert werden. Auch hier wieder mit frischen Kräutern, Ingwer oder Chili verfeinern.